39e Année. — Tome LXXVII. N° 1994 Paris, 15 Septembre 1932

REVUE DE VITICULTURE

LES BASES DE L'AMÉLIORATION DES MOUTS DE RAISIN

« Que faut-il ajouter aux vendanges cette année ? »

Telle est la question insidieuse par laquelle des vignerons encore assez nombreux nous abordent.

Comme si c'était indispensable ? Comme si le moût naturel était incapable de fournir tout seul de bons éléments de vinification !

Ce travers est une vieille routine qui n'a plus de sens.

Il y a bien des années déjà qu'on a appris aux vignerons que les trucs et les drogues sont de faux adjuvants plus nuisibles qu'utiles et que l'essentiel est de cueillir des raisins qui soient mûrs et qui soient sains.

Suivant les conditions météoriques de l'année, les raisins sont plus ou moins sucrés, plus ou moins acides, les vins plus ou moins alcooliques, plus ou moins verts ou fruités. Dans tous les cas, on a de bons vins si la fermentation est bien conduite. Ils portent en eux l'estampille, le caractère de l'année.

Nous ne sommes plus au temps où l'on ajoutait du sucre quand le soleil avait été trop avare de ses rayons, de l'acide tartrique si le raisin était trop mûr.

Quand nous disons que ces temps sont révolus, nous parlons pour notre région. Hélas ! il est encore des pays, en particulier ceux dont le climat ne permet pas toujours la bonne maturation de raisins, où l'on professe *ex cathedra :*

« Pour faire du bon vin, le moût doit renfermer 170 gr. de sucre, correspondant à 10° d'alcool. S'il ne les a pas, on emploie du sucre pour combler le déficit. »

On y professe encore : « Le moût de tel cépage doit avoir 6 ou 8 gr. d'acidité sulfurique. S'il en a davantage, il faut le déverdir avec du carbonate de chaux.

— Mais ce n'est pas permis !

— Rassurez-vous, il suffit de demander l'autorisation au Ministre de l'Agriculture ; il l'accorde toujours. »

Le vin suivant la formule 10° d'alcool, 6 gr. d'acidité, c'est le vin type idéal du pays, quel que soit la manière de l'obtenir.

— Si regrettables que soient ces pratiques encore en usage dans certaines régions, nous prétendons que, dans le Midi de la France, la vigne produit de bons vins sans le secours de la betterave et des carrières de craie. On y a même complètement délaissé les carrières à plâtre et l'on n'y trouve plus un fût avec l'estampille « Vin plâtré ».

Si la logique régnait dans la législation, on devrait contraindre les premiers à vendre leurs vins sous la marque du cru : « Vin de raisin, de betterave et de craie ». Mais la psychologie subtile qui préside à l'élaboration des lois n'y

regarde pas à donner des coups de canif dans les règles de la logique et même de la morale. Estimons-nous heureux encore que cette philosophie amputée n'accorde pas des allocations ou des indemnités à ces pauvres victimes des calamités météoriques — la calamité consistant ici en une insuffisance de rayons solaires ! — Un jour viendra peut-être où le budget national prendra à sa charge leur sucre et leur craie !

C'est donc avec une forte dose de philosophie non amputée que nous disons aux vignerons du Midi : « Les trois règles à la fois psychologiques, logiques et morales de la vinification se résument ainsi : *raisins mûrs, raisins sains, fermentations pures.* »

Raisins mûrs. — Ce sera un peu difficile cette année, avec un retard si grand de la végétation.

— Oui, nous connaissons l'histoire des moutons de Panurge. Il y a des vignerons qui décrètent chaque année, qu'au 25 août ou au 1er septembre on doit vendanger. Tant pis si les raisins sont verts ! Ils sont quelques-uns qui commencent, et les autres suivent, comme les moutons de Panurge.

Eh bien ! il faut changer cela. Les Méridionaux doivent malgré tout faire confiance au soleil. S'il a boudé en juin et en juillet, il sera plus ardent en août et en septembre. On ne vendangera sans doute qu'après la mi-septembre, et la maturité sera venue, et le vin sera bon, sans betterave et sans craie.

Que les trop pressés prennent garde ! Les décrets du 28 décembre 1931 ne sont pas un vain mot, et leur vin pourrait bien être obligé d'aller alimenter les alambics, pour ne pas contenir le minimum d'alcool exigé.

Raisins sains. — Cela aussi sera rare cette année, avec les ravages du Mildiou.

Oui, nous le reconnaissons pleinement. Mais nous savons qu'avec un peu d'attention on peut y parer. Nous savons bien que les parties des grappes atteintes par le Mildiou sèchent et tombent facilement. C'est une grosse perte de quantité. Mais pourquoi s'entêter à jeter dans la cuve des grains desséchés qui absorberont du vin au lieu d'en donner. D'un coup de pouce on les fait tomber.

Quant aux grains séchés en partie seulement, nous savons qu'en réduisant au minimum la durée du cuvage on élimine à peu près totalement les mauvais goûts qu'ils peuvent communiquer au vin.

— Mais nous ne décuvons qu'après vendange !

— Tant pis pour vous ! La bonne vinification exige des cuvages courts. Vous n'avez qu'à vous outiller pour y satisfaire. Ce n'est pas sorcier. D'autres le font bien. Pourquoi pas vous aussi ? Vieille routines à rejeter encore dans les erreurs d'autrefois.

Faut-il parler des raisins moisis ? Espérons que nous n'en aurons pas cette année. S'ils se montrent, nous savons que la Pourriture grise n'est pas gênante. Elle demande seulement un bon sulfitage de la vendange et un examen sévère du vin avant le premier soutirage.

Un excès d'humidité donnera-t-il naissance à des pourritures vulgaires, blanches, vertes ou noires ? Espérons que non. Mais si cet accident se produit, en-

levez sans hésiter ces parties pourries. Elles ne vous donneraient que très peu de vin et elles gâteraient irrémédiablement le vin des raisins sains.

Fermentations pures. — Cela, tout le monde peut l'obtenir. Mais il faut le vouloir.

Il ne s'agit plus ici de modifier la composition des moûts avec du sucre, ou de la craie, ou de l'acide tartrique.

Il s'agit seulement de faire la police des ferments et des micro-organismes qui sont jetés dans la cuve par milliards avec les raisins. Dans cette population lilliputienne, il y a des gens de bon sens qui ne veulent faire que du bien, mais ils sont peu nombreux. Avec eux, il y a beaucoup de racistes et beaucoup de communistes.

Les communistes, ce sont les germes de moisissures, les levures sauvages, les levures apiculées, qui pullulent. Ce sont des gâcheurs. Ils mangent des substances organiques acides sans profit, et le vin manque d'acidité. Au lieu d'ajouter des quantités d'acide tartrique, comme on faisait jadis, il vaut bien mieux conserver les acides naturels du raisin, en empêchant les déprédations de ces foules indisciplinées.

Ces communistes mangent aussi beaucoup de sucre, mais le rendement de leur travail est ridiculement faible. Ils donnent beaucoup moins d'alcool que les levures elliptiques, qui représentent ici les gens raisonnables et sensés appliqués à leur travail.

Enfin les levures sauvages sont comme beaucoup de sauvages, elles sentent mauvais, et le vin s'en ressent si on les y laisse vivre.

Or, il y a un remède merveilleux contre ces communistes gâcheux, *c'est le bon vin*. Jetez les vendanges foulées ou le moût de raisin dans du vin au lieu de les jeter dans une cuve vide. Pourvu que le mélange fasse 4° d'alcool, les communistes sont bouclés, les germes de moisissures, les levures sauvages, les levures apiculées tombent au fond, inertes. C'est la *fermentation superquatre*, que nous préconisons ardemment.

Quant aux racistes, ce sont les bactéries. Si les cerveaux s'échauffent, je veux dire si la température du cuvage monte un peu trop, ils se multiplient avec une rapidité surprenante ; ils ne pensent que plaies et bosses. Leur but est la guerre, la guerre au bon vin bien entendu, qui sera dès lors l'objet de toutes les calamités : il sera aigre-doux, tourné, échaudé : la misère !

Heureusement, nous avons contre eux les gaz asphyxiants, auxquels ils sont particulièrement sensibles. Celui dont nous disposons, c'est le gaz sulfureux qui, à une certaine dose, entrave leur développement sans que les bons travailleurs, je veux dire les levures elliptiques, en soient incommodées. Il faut donc *sulfiter les vendanges*. Mais il faut être prudent ; le gaz asphyxiant se diffuse assez vite, et si la température monte un peu trop, il y a toujours quelque raciste rescapé qui peut se multiplier très vite. Il faut donc *surveiller la température*.

Enfin, il serait impardonnable de ne pas soigner tout particulièrement les bons artisans, les levures elliptiques.

Or, il est démontré qu'elles sont très sensibles aux sels ammoniacaux. Le phosphate d'ammoniaque notamment, le seul dont l'emploi soit autorisé, est pour elle un adjuvant de choix, qui multiplie leur ardeur et qui leur rend de nouvelles forces quand elles sont fatiguées. Il faut donc *employer du phosphate d'ammoniaque*.

Comment se servir de ces armes ? — Nous sommes contraint chaque année à redire les mêmes choses.

La fermentation superquatre gagne tous les ans de nouveaux adeptes, qui lui demeurent fidèles. Elle se pratique sans qu'on ait besoin d'acheter quoi que ce soit. C'est bien la raison pour laquelle elle n'est pas aimée des droguistes, dont les vignerons font trop souvent leurs conseillers.

L'anhydride sulfureux s'emploie sous forme d'anhydride sulfureux liquéfié, sous forme de métabisulfite de potasse ou sous forme de solutions sulfureuses.

L'anhydride liquéfié peut se dissoudre une fois détendu dans de l'eau ou du vin. L'eau est à proscrire. Le vin, comme l'eau, n'en dissout pratiquement que 4 à 5 %, et cette dissolution est longue et pénible.

Le bisulfite de potasse cristallisé se dissout bien dans du vin, mais on ne peut en employer que 20 gr. par hecto, ce qui peut être insuffisant dans les vendanges atteintes de pourriture grise. D'ailleurs, aux doses élevées, on introduit trop de potasse.

Les solutions sulfureuses pures industrielles sont trop étendues et, encore une fois, l'eau est à proscrire.

Les solutions nutritives présentées par le commerce présentent de nombreux avantages quand elles sont bien préparées : 1° elles contiennent 250 gr. par litre d'anhydride sulfureux alors que les solutions aqueuses n'en contiennent guère que 50 gr.; 2° elles contiennent du phosphate d'ammoniaque et, à cet égard, elles apportent un aliment de choix pour les levures.

Par leur concentration en anhydride sulfureux, par le phosphate d'ammoniaque qu'elles contiennent, par la commodité de leur emploi, les solutions sulfo-phosphatées du commerce sont donc avec le vin lui-même (fermentation superquatre) les armes les meilleures et les plus complètes pour la police des fermentations. Il suffit d'exiger qu'elles ne contiennent que de l'anhydride sulfureux et du phosphate d'ammoniaque et qu'on en donne la dose.

Certains ont blâmé l'emploi des phosphates ; j'ai maintes fois fait litière de ces critiques injustes. La casse ferrique ne provient pas des phosphates ; elle provient de l'emploi simultané de produits sulfureux et d'appareils en fer, qu'il faut proscrire des caves.

Quand on sollicite les vignerons pour leur faire acheter des spécialités œnologiques, ils n'ont qu'à s'en tenir à ces directives.

Qu'ils retiennent bien qu'avec des raisins mûrs et sains la vinification consiste essentiellement dans les mesures de police qui doivent maîtriser les racistes et les communistes et soutenir les levures elliptiques, les bons artisans de cette République qu'est la microflore des raisins.

Ils auront ainsi leur meilleur vin, le vin de leurs raisins, sans sucre, sans craie, même sans acide tartrique.

Le plus grand progrès de l'œnologie est d'avoir mis en lumière que la vinification n'est pas la savante et méprisable utilisation de produits chimiques ou naturels destinés à remédier aux défaillances de la Nature, mais bien une industrie d'ordre biologique, où la connaissance des êtres vivants, pour si petits qu'ils soient, permet par de simples mesures de police et d'hygiène d'expulser les perturbateurs et d'encourager les bons ouvriers.

Lucien SEMICHON,

Directeur de la Station régionale œnologique de Narbonne.

FRAIS D'EXPLOITATION D'UN HECTARE DE VIGNES DU LITTORAL CHERCHELLOIS (DEPARTEMENT D'ALGER)

Il nous a paru intéressant de relever les frais de culture d'un vignoble de moyenne importance du Littoral cherchellois. Peu de viticulteurs se rendent vraiment compte des frais de culture que réclame un hectare de vigne. Il faut dans l'administration d'un domaine viticole faire de temps en temps le « point » tout comme le Capitaine le fait sur son navire pour se rendre compte de la marche de celui-ci. Si de semblables opérations étaient souvent réalisées, on comprendrait peut-être que la vigne n'est pas toujours le placement si intéressant que l'on veut bien croire. On aurait pu éviter de la sorte les folies de plantation de ces années dernières, ce qui aurait ainsi fait épargner bien des déboires à la viticulture en général.

Le vignoble dont il s'agit est, en entier, situé sur le territoire de la commune de Novi (département d'Alger) ; il a une superficie totale de 24 hectares, il est de plus très morcelé, en lots oscillant entre 4 hectares et 60 ares. Il est situé pour une grande partie en plaine — donc labourable — et pour une faible partie en coteaux (2 hectares) exigeant, dans ce cas, le travail à la pioche.

Pour nous tenir dans un cas concret nous avons pris pour type de notre étude la campagne 1930-1931. A ce moment ce vignoble se composait de 24 hectares dont 4 en deuxième feuille, ce qui explique la faible production (1.600 hectol.) pour un vignoble de cette superficie. Il est à prévoir que cette production oscillera entre 2.000 et 2.400 hectolitres lorsque toutes les vignes seront en rapport.

Ces frais d'exploitation répartis en certain nombre de chapitres sont donc les suivants :

I. — *Main-d'œuvre*

1° Chef de cultures à 700 fr. par mois..............	8.400 »	
Gratification de fin d'année......................	700 »	
Gratification (1 fr. par hectol)...................	1.600 »	
Avantages divers (logement, bois, vin, légumes, etc)	4.000 »	
2° Ouvriers journaliers	34.414 »	
		49.114 »

II. — *Nourriture des animaux* (8 chevaux et mulets).		
Avoine (40 kilog. par jour)	14.600 »	
Paille (100 kgr. par jour)	9.600 »	
		23.600 »
III. — *Entretien du matériel, du harnachement, ferrure des animaux*		
Factures forgeron et maréchal-ferrant	2.600 »	
Factures bourrelier	1.935 »	
Factures ferblantier	445 »	
		4.980 »
IV. — *Produits anticryptogamiques*		
Sulfate de cuivre (12 Qx)	4.032 »	
Carbonate de soude (6 Qx)	576 »	
Arséniate de plomb (pour 10 Ha)	962 »	
Soufre sublimé (55 Qx)	7.315 »	
Soufre cuprique (3 Qx)	510 »	
Adhésif Larroche (200 litres)	600 »	
Carbokrimp (100 Kgr.)	340 »	
Chaux viticole pour soufrages	280 »	
		14.615 »
V. — *Engrais et amendements* (2 Ha fumés au fumier de l'exploitation)		
Sulfate de potasse	8.316 »	
Sang desséché	4.565 »	
Sulfate d'ammoniaque	2.640 »	
Superphosphate de chaux	847 »	
Amendement calcaire (pour 5 Ha)	1.500 »	
		17.868 »
VI. — *Essence et huile (pour vendanges)*		
Essence (320 litres)	640 »	
Huile (20 litres)	160 »	
		800 »
VII. — *Produits œnologiques*		
Anhydride sulfureux	130 »	
Suif et matériel de cave divers	200 »	
Acide tartrique	1.000 »	
		1.330 »
IX. — *Gardiennage des vignes*		
24 hectares à 15 francs	360 »	360 »
X. — *Impositions*		
Impôts fonciers (Bâti et non bâti)	4.598 70	
Bénéfices agricoles	2.852 70	
Taxes diverses (prestations, etc.)	649 65	
		8.101 05

XI. — *Assurances*

a) Accidents des ouvriers	355 75	
b) Incendie des immeubles	383 »	
c) Contre la grêle	3,520 »	
		4.255 75
Total		125.023 80

Cette campagne agricole a été caractérisée par un printemps plutôt sec, n'ayant entraîné aucune maladie cryptogamique. Il est évident que les frais auraient été tout autres si nous avions eu un printemps humide, comme c'est d'ailleurs souvent le cas. Or, dans notre région, suivant les années, on peut estimer que la dépense par hectare en produits anticryptogamiques est la suivante :

	Année sèche Type 1930-31	Année humide Type 1928-29
Sulfate de cuivre	50 Kgr	80 Kgr
Carbonate de soude	25 Kgr	40 Kgr
Adhésif « Laroche »	8 litres	12 litres
Soufre sublimé	230 Kgr	300 Kgr
Poudre cuprique		100 Kgr

Les chiffres du second tableau devant être considérés comme des chiffres minima. Il faut ainsi envisager pour une campagne agricole caractérisée par un printemps humide et pour cette proprié de 24 Ha, une dépense supplémentaire en produits anticryptogamiques de :

Sulfate de cuivre (7 qx 20)	2.420 fr.
Carbonate de soude (3 qx 60)	345 fr.
Adhésif Larroche (100 L.)	300 fr.
Soufre sublimé (17 Qx)	2.260 fr.
Poudre cuprique (20 Qx)	3.400 fr.
Main-d'œuvre supplémentaire (désherbage et traitements anticryptogamiques)	2.500 fr.
Total	11.225 »

Les prix de ces ingrédients étant ceux de la campagne 1930-31, base de notre étude.

Ainsi on peut établir que les frais d'exploitation qui ont été de 125.000 fr. en 1930-1931, parce que année favorable, auraient été au minimum de 136.000 francs si le printemps avait été pluvieux.

Il est à remarquer d'autre part que la lutte contre l'eudémis n'est qu'à ses débuts, la région ayant été jusque-là épargnée du redoutable ampélophage. Il est à craindre que les quelques foyers qui ont été signalés au cours de la précédente campagne s'étendent et grèvent ainsi d'autant à l'avenir, les frais d'exploitation.

Pour l'instant en retenant les chiffres précédemment établis, les frais d'exploitation par hectare dans notre région sont :

Année à printemps sec, 125.000 fr. : 24 HaH=5.200 fr. environ.

Année à printemps humide, 136.000 fr. : 24 Ha=5.700 fr. environ.

Le prix de revient de l'hectolitre de vin, ces mêmes années, est :

Année à printemps sec, 125.000 fr. : 1.600 Hl=78 fr.

Année à printemps humide, 136.000 fr. : 1.600 Hl=85 fr.

Ce sont là les frais d'exploitation proprement dits.

Il convient de leur ajouter la valeur locative des hectares de vigne envisagés et également de faire entrer en ligne de compte les frais d'amortissement des bâtiments de ferme, de la cave, du matériel d'exploitation et du cheptel vif.

I. — Valeur locative (chiffres de l'Administration des Contributions directes) :

20 Ha de vigne	48.000 »	
4 Ha de vigne (2e feuille)	900 »	
		48.900 »

II. — Amortissement :

a) Matériel et cheptel vif (estimés à 70.000 fr.).

Amortissement calculé sur 15 ans, soit par an ...... (environ)	4.700 »

b) Cave et bâtiments de ferme (estimés à 250.000 fr.).

Amortissement en 50 ans, soit par an	5.000 »
Total	58.600 »

Et nous arrivons finalement aux chiffres suivants :

	Année à printemps sec	Année à printemps humide
Frais d'exploitation totaux	183.600 »	194.600 »
Frais d'exploitation à l'hectare	7.650 »	8.100 »
Prix de revient de l'hectol. de vin	114 75	121 60

Ce vignoble ayant eu un rendement de 66 hectolitres à l'hectare.

Mais dans les conditions normales, vignoble entièrement en rapport, on peut conclure qu'au-dessous d'un prix de vente de 100 francs l'hectolitre, le viticulteur dont le vignoble présente un rendement égal ou inférieur à 80 hectol. à l'hectare ne boucle plus son budget.

Pour pouvoir tirer véritablement un bénéfice de son exploitation le viticulteur, dans notre région, s'il atteint un rendement moyen de 80 hectolitres à l'hectare, doit vendre son vin au-dessus de 100 francs l'hectolitre ; encore faut-il qu'il n'ait pas une partie de sa récolte bloquée en cave.

H. Roseau,
Ingénieur agronome,
Propriétaire-Viticulteur,
à Novi (Dép. d'Alger).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Situation du vignoble champenois fin août 1932. — Situation du vignoble hongrois en septembre (Teleki). — Vins troubles (Prof. L. Mathieu). — Les conditions d'application du décret de blocage des vins du 22 juillet 1932. — Décret tunisien du 15 juillet 1932 (Manceron).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons traversé une période idéale de beau fixe, avec température normale pour la saison : fraîcheur la nuit et le matin ; chaleur supportable dans la journée. C'eût été un temps merveilleux pour les vendanges, si elles étaient commencées comme les années précédentes. Malgré cette température favorable, la maturité ne se fait pas régulièrement et le déficit sera toujours aussi important que ce que nous l'avons indiqué précédemment. La pluie a commencé les 8 et 9 septembre et favorisera la maturation en coteau.

Le lundi 5 courant, il est arrivé à Montpellier une centaine de sans-travail, venant de Marseille et de Saint-Etienne, pensant se faire embaucher pour les vendanges qui commencent généralement à ce moment. Même certains de ces ouvriers ont fait le voyage sans billet, ce qui leur a valu la comparution devant le commissaire de police. Tous ces sans-travail n'ayant pas d'argent, la mairie de Montpellier a été obligée de les nourrir. Et comme les vendanges ne doivent pas commencer encore, on a refoulé tout ce monde dans leurs résidences habituelles. Voilà des complications et des dépenses.

Certainement, au moment où les travaux commenceront, il y aura affluence de vendangeurs dans les villes de Montpellier, Béziers, Nîmes, Narbonne, Perpignan, où les viticulteurs vont habituellement chercher les suppléments de main-d'œuvre qui leur manquent. La récolte étant réduite, un grand nombre de ces personnes ne pourront pas être embauchées et seront à la charge des villes pendant quelques jours. Les Préfets devraient faire prévenir par leurs collègues des départements d'où viennent les vendangeurs, que l'embauche est difficile cette année, où la récolte est très déficitaire. Cela n'aidera malheureusement pas à faire diminuer le nombre des chômeurs, et à améliorer la situation économique ni la trésorerie publique.

Dans les vignobles, on attend la maturité. Certaines vignes, dont les grappes ont *toutes* disparu, sont abandonnées jusqu'à la taille. D'autres sont encore sulfatées, pour sauver le feuillage tendre des jeunes pousses. On laboure les plantiers ou les vignes plantées espacées. On greffe à la mayorquine ou à la Cadillac.

A la cave. — On procède à la toilette du matériel vinaire et de vendange. On fait les réparations utiles aux appareils et ustensiles usagés.

La vinification aura besoin d'un soin tout particulier cette année, à cause de nombreux grains avariés dans les grappes et de la maturité irrégulière. La cuvaison devra être courte, avec bisulfitage et levurage si possible. Le vin de pressoir ne devra pas être mélangé au vin de goutte avant sa clarification. Il vaudra même mieux conserver tout le vin de pressoir pour le blocage, puisqu'il va à la distillerie. Nous ne pensons pas que l'acide tartrique soit nécessaire cette année, où il y aura pas mal de grappillons verts au moment de la vendange.

La deuxième génération de l'Eudémis et de la Cochylis fait des ravages qui viennent s'ajouter aux dégâts causés par le Mildiou, l'Oïdium, le grillage et la sécheresse dans les vignes de terrains secs.

La vente des raisins de table continue. Les raisins noirs ont fait leur apparition sur les marchés ; mais on vend encore beaucoup de raisins Chasselas qui sont mûrs. Nous constatons que les stations uvales s'efforcent de vendre des raisins de choix. Ils sont jolis pour l'année ; mais nous trouvons que les prix sont un peu élevés. Encore le 8 courant, on vendait les Chasselas 3 fr. 25 et 4 francs le kilogr. Les stations uvales, pour encourager la consommation, devraient vendre le raisin, cette année, 2 fr. 50 et 3 francs le kilogr.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles attirent en ce moment beaucoup de monde dans les villes où ils se tiennent ; mais on traite peu d'affaires. Les demandes sont rares de l'extérieur. Aussi le commerce ne fait pas d'achats et les cours restent stationnaires.

Les marchands de matériel agricole et vinicole se plaignent du marasme des affaires, au moment où, à la veille des vendanges, les viticulteurs s'approvisionnent. Le courant des affaires est bien inférieur à celui des années précédentes. L'hiver sera certainement encore plus calme. Surtout si, avec la récolte déficitaire que nous allons avoir, les cours ne se relèvent pas.

On parle maintenant de lutter contre la surproduction agricole, alors que, depuis bien des années, les fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture et surtout les Directions départementales d'Agriculture recevaient des sommes assez importantes du Ministère pour développer les méthodes et les moyens d'augmenter la production. On avait tellement bourré le crâne aux parlementaires, qu'ils ne refusaient aucun crédit destiné aux services agricoles du Ministère de l'Agriculture. Aussi il y a eu beaucoup de gaspillages. Certaines Directions départementales ont été obligées de s'ingénier pour dépenser les crédits qu'on ne voulait pas reporter sur les exercices suivants.

Pendant ce temps, les grands laboratoires de recherches manquent de fonds. Nous constatons avec peine que, pendant qu'on a dépensé de l'argent pour intéresser les agriculteurs aux grands rendements, on arrive maintenant à recommander de restreindre la production agricole en général.

Pendant qu'on préconisait les moyens de grand rendement en agriculture, on aurait dû s'occuper des débouchés et des moyens à développer la consommation intérieure des produits de l'agriculture. Il aurait mieux valu intéresser les agriculteurs, les viticulteurs à obtenir la qualité que la quantité. C'est ce à quoi il faut s'attacher maintenant.

Les produits sains, bien constitués, ayant bonne apparence et bien présentés sont consommés avec plus de plaisir et en plus grande quantité que les médiocres ayant mauvais aspect.

Pour le vin, il est indispensable d'abandonner la quantité pour s'attacher à la qualité. C'est un des saluts de la viticulture.

Sauf le blocage, qui peut donner de bons résultats si on distille à des conditions raisonnables les vins bloqués, tout ce qu'on a fait dans cette voie dite du statut de la viticulture est nuisible aux régions essentiellement viticoles. Nous disons plus, cette loi qui autorise le sucrage dans les régions où le raisin ne mûrit jamais, incite les agriculteurs à planter de la vigne avec hybrides, eux qui ne s'occupaient que d'élevage, de cultures fourragères, légumineuses et autres parce que la température et le régime des pluies et des eaux les favorisaient.

Cela tue la région méridionale et même certaines contrées de l'Afrique du Nord où le terrain et le climat ne permettent pas d'autres cultures que celles de la vigne et de l'olivier.

Depuis qu'on fait de l'huile neutre avec toutes sortes de graines, la culture de l'olivier devient peu intéressante. Celle de l'amandier ne l'est pas davantage, à cause des pucerons et de la cloque qui font perdre les récoltes une fois sur trois, lorsque les intempéries que nous subissons plus qu'autrefois ne viennent pas contrarier la floraison, qui se fait en février.

Si on veut faire des lois restrictives, il faut favoriser les cultures qui sont spéciales à des régions déterminées par la composition du sol, le régime des eaux, le climat. — E. F.

Situation du vignoble champenois fin août 1932. — Le mois de juillet, qui a été une période d'orages très violents avec des pluies accompagnées de grêle dans certains endroits, a provoqué soit des ravinements, soit des dégâts à la vigne, notamment dans la côte des Blancs, mais dans l'ensemble les dégâts ont été assez limités.

Le Mildiou, comme nous l'avons signalé dans les exposés antérieurs de la

situation du vignoble, a travaillé réellement au ralenti dans l'ensemble de la région.

Par contre l'Oïdium qui, en Champagne, était soigné de façon légère, a cette année pris un développement tout à fait inattendu, notamment dans les régions où les premiers soufrages ont été négligés et où de nombreuses vignes en friche favorisent le dégât dudit champignon.

Les plus graves accidents seront provoqués par l'évolution de la deuxième génération de la Cochylis. Les vols ont suivi des évolutions extrêmement diverses : activité prématurée sur les raisins de Pinot blanc ; plus tardive sur les Pinots noirs.

Les traitements pratiqués surtout en vue de la deuxième génération ont été faits à bas d'arséniate de plomb et de nicotine ; malheureusement insuffisamment faits, en ne tenant pas compte d'une évolution du papillon qui aurait dû être contrôlée par les piégeages.

Les grands crus ont exécuté des traitements très tardifs (jusqu'au 15 août) et qui ont donné, semble-t-il, d'excellents résultats.

*
* *

Le mois d'août extrêmement sec et chaud permet d'envisager une récolte protégée contre les parasites animaux ou végétaux dans des conditions les meilleures ; mais il faudrait, après cette sécheresse d'août, qui a stérilisé les grappes, un mois de septembre qui gorge un peu les grains par l'humidité un peu tardive. La sève n'a jamais été arrêtée et les rosées, depuis le début du mois, sont abondantes. Le Millerandage, qu'on avait craint un moment, n'a pas commis de graves dégâts, de même que la Chlorose s'est atténuée par la sécheresse, sauf dans quelques vignes qui n'ont pas été traitées.

Il y a lieu d'envisager une bonne moyenne récolte comme quantité et une qualité qui, de jour en jour, se décide meilleure.

Partout on envisage une vendange très tardive. Seuls des éléments atmosphériques pourraient nuire à la quantité et à la qualité, mais ne semblent guère à envisager pour la récolte de 1932, qui sera année de qualité.

*
* *

Aucun renseignement exact à donner sur les prix de vente, le commerce n'ayant émis aucun avis précis et les offres faites sous le manteau paraissant nettement anormales. — P. H.

Une intéressante étude de la situation du Vignoble champenois a été faite par le Syndicat général des Vignerons, envisageant un projet de warrantage financé par l'Etat, sur lequel nous reviendrons quand les prémices de la réalisation seront nés.

Situation du vignoble hongrois en septembre. — Le mois de juin fut assez pluvieux et froid ; pendant les mois de juillet et août, le temps fut chaud et sec avec quelques orages. Les vignes se sont bien développées ; la récolte paraît devenir une bonne moyenne (environ 3,5 millions d'hectolitres) ; cependant la maturation des raisins est en retard d'environ dix jours. La *Perle de Csaba*, mûrissant en année normale vers la fin de juillet, ne commençait à mûrir que vers le 7 août, le Chasselas il y a à peine quelques jours. Espérons que nous aurons en septembre du beau temps chaud et sec, pour que la vigne puisse rattraper le temps perdu. Le Mildiou a fait dans les vignes des plaines certains dégâts, pendant que les vignes des coteaux ont été plutôt épargnées.

La demande pour les vins est assez active et le marché est orienté vers la hausse. En conséquence des prix extrêmement bas (P. 10 à 15 l'hectolitre pour les vins courants), la consommation s'est accrue très considérablement et on évalue tout ce qui reste encore dans les caves des récoltes précédentes à moins d'un million d'hectolitres.

Nos champs de pieds-mères et pépinières se sont très bien développés et n'ont souffert aucun mal, nous espérons donc une bonne récolte en boutures, racinés et plants greffés. — Teleki.

Vins troubles. — Dès que les journées ensoleillées reviennent, certains vins moelleux laissent apparaître des troubles qui s'accentuent rapidement ; le vin versé est effervescent, les bouteilles couchées laissent couler du vin, et parfois les bouchons sautent ; il s'agit, dans ces cas, d'une fermentation en général purement alcoolique et qui ne s'arrête que lorsque tout le sucre est rongé par la levure. Ce sont des vins qui ont été embouteillés avec des levures actives ; on leur a bien ajouté la dose d'anhydride sulfureux qui, théoriquement, devait empêcher toute fermentation, mais, comme les levures étaient actives, elles ont transformé cet antiseptique en sulfureux combiné qui est sans action sensible sur l'activité de la levure ; celle-ci s'est donc multipliée d'autant plus rapidement que la température était plus élevée. Or, si beaucoup de consommateurs ont une répugnance à boire de tels vins troubles, ce qui se justifie car d'autres troubles sont un indice de maladie et par suite de perte de qualité, par contre nous en connaissons qui, au contraire, recherchent les vins troubles et effervescents et n'hésitent pas, pour leurs vins de consommation courante, à assurer une légère refermentation dans les bouteilles.

Tout d'abord, le gaz carbonique développe le bouquet et, de plus, apporte son piquant si apprécié dans les vins mousseux ; d'ailleurs ces vins troubles sont de véritables vins plus ou moins mousseux ; sans doute le trouble laisse à l'œil une impression désagréable, mais qui est bien compensée par les avantages apportés par les levures ; celles-ci ont d'abord une réelle valeur alimentaire par leurs constituants, soit minéraux (phosphates, sulfates, potasse, chaux, fer, etc..), soit organiques (celluloses, gommes, albuminoïdes, etc.., sous des formes très assimilables, soit par leurs vitamines qui ont été utilisées pour guérir le scorbut, même avant la découverte de ces facteurs si importants de la nutrition. N'a-t-on pas présenté des extraits de levure, comme succédanés des extraits de viande, pour préparer des bouillons en tablettes ? A cette valeur alimentaire, il faut ajouter des actions thérapeutiques efficaces dans certains cas de furonculose, d'eczéma ; on a aussi préconisé la cure de diverses maladies de nutrition par des cultures de levures de raisin. La présence de levures actives dans des vins en refermentation peut donc être intéressante à divers titres.

D'ailleurs, hésite-t-on à boire de la bière, dont les troubles sont dus à des levures ? hésite-t-on à boire des cidres nouveaux et mousseux très riches de levures ? les vins bourrus qui ne sont que des moûts en pleine fermentation très chargées de levures, n'ont-ils pas, en nombre de régions, des amateurs très fidèles qui attendent impatiemment l'arrivée de ces vins bourrus dès les premières vendanges ?

Quand de tels vins sont stabilisés, avec une saveur un peu moelleuse, un bouchage évitant les recouleuses et la projection des bouchons, avec une pression modérée suffisante pour assurer l'effervescence au verre, sans gerbage au débouchage, en un mot sous forme de vins moelleux pétillants de présentation commerciale satisfaisante, ils trouvent une clientèle nombreuse parmi les amateurs habitués à la présence de ces légers dépôts de levure. — Prof. L. Mathieu, *Agrégé de Sciences physiques et naturelles ; Directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Les conditions d'application du décret de blocage des vins du 22 juillet 1932. Instructions du Directeur général des Contributions indirectes.

a) *Blocage.* — Un décret en date du 22 juillet courant, publié au *Journal officiel* du 24 juillet, et dont le texte figure en annexe à la présente instruction, édicte le blocage d'une partie de la récolte des vins de 1932.

« Cette mesure, qui sera vraisemblablement modifiée lorsque seront connus les résultats de la récolte, s'appliquera, d'une part, aux viticulteurs métropolitains et algériens visés par l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, et, d'autre part, aux importateurs de vins étrangers.

« 1° Blocage imposé aux viticulteurs.

« En exécution de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, sera soumis au blocage tout viticulteur dont la déclaration totale de récolte pour 1932 accusera

une production de plus de 400 hectolitres, après déduction, le cas échéant, des vins bénéficiant d'une appellation d'origine.

« Seront dispensés du blocage :

« 1° Les producteurs dont la récolte de 1932 sera inférieure de 40 % au moins à la récolte moyenne des trois années précédentes, sous réserve toutefois que le rendement n'atteigne pas 100 hectolitres à l'hectare en 1932 ;

« 2° Les producteurs qui, au cours de l'année 1931, ont eu leur récolte compromise ou diminuée de moitié au moins par la grêle, la gelée ou l'ouragan.

« Tant que les intéressés n'auront pas souscrit de déclaration totale ou de déclaration partielle pour une quantité supérieure à 400 hectolitres, le blocage ne pourra pas leur être appliqué d'office, mais il appartiendra aux viticulteurs (personnes ou sociétés), qui feront des expéditions à la suite des déclarations partielles inférieures à 400 hectolitres dans l'ensemble de prendre toutes mesures utiles pour conserver en leur possession la quantité de vin dont l'immobilisation leur sera imposée dès que sera connue l'importance globale de leur récolte. A défaut de cette précaution, ils s'exposeraient, en effet, aux sanctions prévues par la loi.

« En ce qui doit concerner les sociétés et en raison de l'impossibilité dans laquelle on se trouve de centraliser les déclarations partielles afférentes aux diverses exploitations, le blocage sera pratiqué à titre provisoire au siège de chaque exploitation et d'après les résultats de cette seule exploitation.

« Mais il est entendu que les régularisations nécessaires interviendront par suite s'il y a lieu en cumulant au siège social les résultats des diverses exploitations. En cas d'exploitation indivise, par des cohéritiers notamment, il faudra envisager l'ensemble de la récolte, et non pas séparément la part de chaque copropriétaire.

« De même en cas de métayage, de colonat partiaire, les quantités à retenir à la propriété seront calculées sur l'ensemble de la récolte de chaque exploitant et réparties ensuite entre chacun à raison des quantités de vin attribuées à chacun d'eux.

« Mais si le propriétaire possédait plusieurs métairies, il conviendrait d'envisager chacune d'elles séparément, car chaque métayage forme une exploitation distincte au regard de la loi du 4 juillet 1931. »

b) *Taux du blocage prévisionnel.* — Aux termes de l'article premier du décret, les quantités de vin à retenir à la propriété seront fixées uniformément au tiers de la récolte susceptible d'être bloquée. Par exemple le blocage portera sur 135 hectolitres pour une production de 405 hectolitres ; sur 2.000 hectolitres pour une récolte de 6.000 hectolitres ; sur 10.000 hectolitres si les quantités produites atteignent 30.000 hectolitres, etc.

c) *Détermination des quantités à bloquer.* — L'instruction fixe les devoirs des employés et des chefs locaux.

d) *Vérification du stock retenu à la propriété.* — Suivant l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, la quantité de vin bloquée devra être représentée à toute réquisition.

Blocage imposé aux vins importés. — Les règles de blocage applicables à la production indigène, le sont également dans la même proportion aux vins importés de l'étranger autres que ceux introduits de Tunisie, en exemption des droits de douane.

« Aux termes de l'article 2 du décret du 22 juillet 1932 le volume des vins à conserver par chaque importateur est fixé au tiers des importations, qui seront opérées à partir du 1er octobre prochain. Jusqu'à cette date les dispositions de l'article 3 du décret du 19 septembre 1931 demeurent en vigueur.

« Echapperont toutefois au blocage les importateurs dont les productions ne dépasseront pas 400 hectos. Seront considérés comme importateurs tous les commerçants (grossistes et détaillants) qui figureront en qualité de destinataires sur les titres de mouvement créés pour légitimer la circulation du vin sur le territoire aussitôt après dédouanement.

« Pour l'application de ces dispositions, les receveurs buralistes des points

frontières, des ports de débarquement, porteront en caractères très apparents sur les titres de mouvement délivrés après dédouanement des vins en provenance de l'étranger (Tunisie, dans la limite du contingentement, et Algérie exceptées), la mention « Importateur ». »

Décret tunisien du 15 juillet 1932 (12 rabia I 1351)

Louanges à Dieu.

Nous Ahmet Pacha Bey, possesseur du Royaume de Tunis,

Vu la loi française du 4 juillet 1931 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Considérant qu'il y a lieu de réglementer provisoirement l'extension des plantations de vignes ;

Sur la proposition de nos directeurs généraux de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation et des Finances, et la présentation de Notre Premier Ministre,

Avons pris le décret suivant :

Article premier. — Toute personne ou société possédant à quelque titre que ce soit ou exploitant soit directement, soit par voie de fermage, métayage, contrat de complant ou tout autre mode, en un ou plusieurs domaines, une superficie de vignes supérieure à 10 hectares, ne peut planter ou faire planter de nouvelles surfaces en vignes.

Toute personne ou société ne possédant pas de vignes ou en possédant moins de 10 hectares, en un ou plusieurs domaines, ne peut planter ou faire planter que jusqu'à concurrence de 10 hectares, et sans que la surface du vignoble puisse excéder le 1/5 de la superficie totale de la propriété.

Toute personne ou société ayant vendu une plantation de vignes de plus de 10 hectares postérieurement à la promulgation du présent décret, ne peut planter ou faire planter de nouvelles surfaces en vignes.

Art. 2. — Les plantations effectuées en violation de l'article premier, seront assujetties à une pénalité annuelle de 2.500 fr. par hectare ou fraction d'hectare.

Art. 3. — Sont considérées comme plantations nouvelles celles qui, à la date de la publication du présent décret, n'ont pas fait l'objet de la déclaration obligatoire visée par les articles 10 à 16 inclus du décret du 29 janvier relatif à la protection du vignoble contre le Phylloxéra

Ne sont pas considérées comme plantations nouvelles au sens de l'article premier :

1) Les plantations de vignes en remplacement, à surface égale, de celles qui ont été arrachées en vertu des décrets du 24 janvier 1892 et 5 juillet 1924 relatifs à la protection du vignoble contre le Phylloxéra.

2) Les plantations de vignes en remplacement, à surface égale, de celles qui ont été arrachées depuis moins de trois ans ;

3) Les plantations de vignes en culture intercalées avec des arbres fruitiers lorsque le nombre de ceps ne dépasse par 1.400 à l'hectare. Ce genre de plantation ne pourra être renouvelé qu'à l'identique.

Art. 4. — Les moûts de raisin, concentrés à plus de 10 % pourront être employés en vinification ou être fabriqués, vendus et mis en circulation en vue d'usages autres que la vinification, dans les conditions que détermineront les arrêtés réglementaires prévus à l'article suivant.

Les fabricants et commerçants d'appareils à concentrer les moûts de raisin seront astreints à la tenue d'un répertoire.

Toute infraction aux prescriptions du présent article et aux arrêtés pris pour leur exécution sera passible des peines prévues à l'article 12 du décret du 21 septembre 1928 relatif à la réglementation du commerce des sucres, sirops de sucre, glucoses, mélasses et raisins secs.

Art. 5. — Notre directeur général de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation et notre directeur général des Finances sont chargés de l'exécution du présent décret et prendront, à cet effet, tous arrêtés réglementaires.

Vu pour promulgation et mise à exécution : le ministre plénipotentiaire résident général de la République française à Tunis. — MANCERON.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 135 à 150 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 le degré. Distillerie, 8 fr. 25 à 8 fr. 60.

Midi — *Nîmes (12 septembre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 119 à 123 fr. ; 9 à 10° 123 à 132 fr. ; 10 à 11° 140 » à 150 fr. » Blancs pas d'affaires. Trois-six B. G. 100° 975 à 1.000 fr.

Montpellier (6 septembre). — Vins rouges, 8°, de 115 à 125 fr. ; 9°, 125 à 135 fr. ; 10 à 11°, 140 à 155 fr. l'hecto. Esprit de vin à 86°, 1.000 à 1.025 fr. les 100 degrés.

Béziers (9 septembre). — 8° à 9°5, » à » fr. ; Coteaux, 9°5 à 10°, » à » fr ; Hauts-Coteaux, » à » fr. ; Blancs supérieurs, » à » fr. l'hecto. Alcools, 3/6 pur vin, 86°, » à » fr. ; les 100°, » à » fr. Eaux-de-vie. Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Minervois (11 septembre). — Marché d'Olonzac, 14 fr. à 14 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (10 septembre). — Vins de 13 fr. » à 14 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce). De » fr. » à » fr. » le degré. (Chambre d'agriculture). Une vente signalée à 14 fr. le degré ; une vente sur souches à 13 fr.

Carcassonne (10 septembre). — 8°, de 118 à 122 fr. ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 138 à 145 fr. ; 11°, 150 à 155 fr. ; 12°, pas de cote.

Narbonne (8 septembre). — Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré hectolitre. Quelques affaires de petit volume. Fermeté pour les vins d'excellente qualité.

Alsace. — Vins blancs courants : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin : de 280 à 350 fr. ; vieux, de 320 à 350.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 119 fr. à » fr. »; orges, 64 fr. à 69 fr.; escourgeons, 68 fr. à 71 fr.; maïs, 68 fr. » à 70 fr. »; seigle, 69 fr. » à 73 fr. »; sarrasin, 74 fr. à 77 fr.; avoines, 78 fr. à 83 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 57 fr. 07 à » fr. ». Buenos-Ayres, 38 fr. 02 à 38 fr. 00. Chicago, 49 fr. 26 à 55 fr. 24. — Sons, 40 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 37 à 39 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 30 à 36 fr.; Rosa, 40 à 46 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 224 fr. 50 à 225 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 80. — Longe, de 9 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 280 à 360 fr.; blancs, 320 à 600 fr.; d'Espagne, Muscat, 550 à 630 fr. — Bananes Canaries, 350 à 400 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 380 à 520 fr. — Figues, 600 à 800 fr. — Melons de Nantes, 5 à 10 fr. la pièce. — Reine-Claude, 275 à 600 fr. — Groseilles à grappes, de 140 à 180 fr. — Pêches de Perpignan, 300 à 700 fr. — Amandes vertes, 250 à 550 fr. — Tomates du Midi, 70 à 110 fr. — Pois verts, de 50 à 100 fr. — Haricots verts, 175 à 400 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 125 fr. le cent. — Laitues de Paris, 20 à 70 fr. le cent. — Epinards, de 90 à 125 fr. — Carottes de Nantes, 140 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.